

BAGATELLE
COURCHEVEL



ST.TROPEZ | COURCHEVEL | MYKONOS | BODRUM | LONDON | MIAMI | ST.BARTHS
TULUM | LOS CABOS | BUENOS AIRES | SÃO PAULO | DUBAI | BAHRAIN | RIYADH | DOHA

Drawing inspiration from our Mediterranean roots and punctuated by the seasons, our cuisine is joyful, authentic, modern and generous



SUR LE POUCE

- Pomme Spunta farcie, foie gras poêlé, sauce Albufera** 46
Stuffed baked potato on pan-fried foie gras with Albufera sauce (extra black truffle MP)
- Légumes d'hiver en tempura, gomasio à la pistache** 21
Winter vegetables in tempura, pistachio gomasio
- Pizza à la fior di latte, aux truffes Melanosporum** 75
Pizza fior di latte, topped with Melanosporum truffles
- Velouté de courge au curcuma, châtaignes au four** 18
Pumpkin soup with turmeric, baked chestnuts
- Barbajuans aux champignons des bois** 19
Barbajuans fried ravioli, forest mushrooms
- La Parmigiana, mozzarella di Bufala Campana DOP** 30
La Parmigiana, mozzarella di Bufala Campana DOP

LE CRU

- Tartare de boeuf Charolais, poutargue d'oeuf bio** 26
Charolais beef tartare, organic egg bottarga (extra caviar Kristal 30 g MP)
- Ceviche de daurade, aux agrumes, raisin de la mer** 28
Sea bream ceviche with citrus fruits and sea grapes
- Gamberoni rouges, huile d'olive, citron noir d'Oman** 42
Red gamberoni carpaccio, olive oil, Oman black lemon
- Saint-Jacques marinées au jus de grenade et hibiscus** 32
Marinated Scallops in pomegranate and hibiscus juice
- Carpaccio de Bar, façon tonnato, câpres de Pantelleria** 36
Sea bass carpaccio, tonnato sauce, Pantelleria capers
- Tartare de thon Bagatelle, vinaigrette à l'Espelette** 33
Bagatelle tuna tartar, with an Espelette pepper vinaigrette (extra caviar Kristal 30 g MP)

LA VIANDE

- Poulet fermier bio entier à l'estragon en croûte de sel aux aromates** 115
Whole organic free-range chicken with tarragon, in an aromatic salt crust
- Faux-filet de boeuf Charolais, sauce au poivre Sarawak** 46
Charolais beef ribeye, Sarawak pepper sauce
- Travers de porc grillés, rôtis à la fleur de miel** 38
Grilled ribs, roasted with honey flower
- Mijoté d'agneau aux légumes d'hiver confits** 40
Lamb stew with candied winter vegetables

LE POISSON

- Poisson de la pêche côtière cuit dans des feuilles de châtaignier** MP
Freshly caught coastal fish, marinated and cooked in chestnut leaves
- Omble chevalier à la vapeur, fumet au champagne** 44
Steamed arctic char, champagne fumet
- Goujonnette de sole, artichauts violets, façon "Murat"** 48
Goujonnette of sole, purple artichokes, "Murat" style
- Gambas grillées aux kumquats, jus de crustacé** 46
Grilled prawns, kumquats, shellfish juice

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

- Purée de pommes de terre, beurre noisette** 11
Mashed potatoes, brown butter (extra truffle MP)
- Haricots verts sautés au beurre demi-sel** 11
Sautéed green beans, semi-salted butter
- Courge butternut gratinée au comté AOP** 11
Butternut squash au gratin with PDO Comté cheese
- Salade de jeunes pousses comme à la maison** 18
Salad of young shoots, like at home
- Lentilles Beluga, saucisse de Morteau** 16
Beluga lentils, Morteau sausage
- Pommes frites à l'origan** 10
Oregano French fries (extra truffle MP)

CAVIAR

Sélection de caviar Bagatelle par Kaviari - Bagatelle's caviar selection by Kaviari
To accompany your caviar, the chef recommends 2cl of Louis XIII

Kristal	50 g - 235	125 g - 575
Oscietre Gold	50 g - 330	125 g - 800
Beluga	50 g - 850	125 g - 2100

SALADES

- Salade d'herbes, artichauts violets, olives Taggiasche** 24
Herbs salad, purple artichokes, Taggiasche olives
- Chou Kale à l'orange, baies de Goji, noisettes du Piémont** 23
Kale with orange, Goji berries, Piémont hazelnuts
- Salade de radicchio, petit épeautre de Provence au pesto** 25
Radicchio salad, small spelt from Provence with pesto

PÂTES

- Plin au Castelmagno Cacio e Pepe, truffe noire** 66
Plin Castelmagno Cacio e Pepe, black truffle
- Mezzi Rigatoni torréfiés, joue de bœuf confite à la marjolaine** 32
Rigatoni mezzi, beef cheek confit, marjoram
- Bucatini, tomates des Pouilles, stracciatella, huile d'olive** 28
Bucatini, Apulian tomatoes, stracciatella, olive oil

Corporate Chef: Rocco Seminara

Executive Chef: Jules Pronost



"If you didn't post it, it didn't happen."
@bagatellecourchevel



Tous nos prix sont en Euros
All our prices are in Euros

Veillez nous avvertir de toute exigence alimentaire particulière, y compris les intolérances et les allergies.
Please advise your server of any special dietary requirements, including intolerances and allergies.

